

## Gedeckter Apfelkucken



### Mürbeteig:

650 g Mehl, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, 400 g Butter.

Alle Zutaten verkneten und 30 Minuten kalt stellen. Die Hälfte des Teiges auf eine gefettete, leicht bemehlte Fettpfanne ausrollen und den Rand etwas hochdrücken.

### Füllung:

150 g Rosinen, 4 Eßl. Rum, 2 kg säuerliche Äpfel, 1 Zitrone, 2 Pck. Puddingpulver, 1 l Sahne, 175 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Eigelb.

Die Rosinen waschen, trockentupfen und mit Rum mischen. Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und mit Zitronensaft beträufeln. Äpfel und Rosinen auf dem Mürbeteig verteilen. Puddingpulver mit etwas Sahne anrühren. Den Rest Sahne, Zucker und Vanillezucker aufkochen und das angerührte Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen lassen. Die Masse über die Äpfel gießen. Den übrigen Teig ausrollen und auf die Äpfel legen, Teigränder andrücken und den Kuchen im vorgeheizten Backofen 1 1/4 Stunde bei 200°C backen. Eigelb verquirlen. Ca. 15 Minuten vor Ende der Backzeit den Kucken damit bestreichen und fertigbacken.

## Pfirsichschnitten

### Rührteig:

150 g Butter, 150 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 250 g Mehl, 3 gestr. Teel. Backpulver.

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen auf ein Backblech streichen.

### Belag:

2 Dosen Pfirsiche, 150 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Pk. Vanillezucker, 100 g Butter, 100 g Puderzucker.

Die Pfirsiche abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Aus Mehl Zucker, Vanillezucker und Butter Streusel herstellen und über die Pfirsiche streuen. Den Kucken bei 175 - 200°C ca. 25 Minuten backen. Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren und auf dem heißen Kuchen verteilen.



KreislandFrauenverband Paderborn - Büren

## Kuchenduft

...lässt unsere Herzen höher schlagen!

Kleine Rezeptsammlung unserer Lieblingskuchen.

### Kuchen, die gelingen

- Kuchen, zum Verwöhnen

- Kuchen, zum Verlieben.



## Windbeutelorte

### Boden:

3 Eier, 4 Eßl. Zucker, 2 Eßl. Öl, 1 Eßl. Essig, 5 Eßl. Mehl, 1/2 Pck. Backpulver, 1 Pck. Vanillezucker.

Für den Boden die angegebenen Zutaten verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28-iger) füllen. Ca. 15 Minuten backen.

### Belag:

1 Pck. Mini-Windbeutel mit Vanillegeschmack, 400 ml Sahne, 400 ml Schmand, 7 Eßl. Gelierzucker (1:1), 1 Glas Wildpreiselbeermuss.

Um den gebackenen Boden einen Tortenrand setzen, dann die Windbeutel darauf verteilen. Schmand und Gelierzucker verrühren und die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Masse auf den Windbeuteln verteilen und den Kuchen 24 Stunden kalt stellen. Wildpreiselbeermuss auf der Torte verteilen.

## Schwarzwälderkirchtorte

### Schokoladenbiskuit:

6 Eigelb, 5 Eßl. heißes Wasser, 170 g Zucker, 1Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 80 g Mehl, 75 g Stärkemehl, 10 g Kakao, 6 Eiweiß.

Eigelb und Wasser schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Salz langsam hineinrieseln lassen. Mehl, Stärkemehl und Kakao sieben und unterheben. Eiweiß steif schlagen, auch unterheben, Zutaten in eine Springform (28-iger) geben und 20 - 25 Minuten bei 180°C backen.

### Füllung:

1 Glas Sauerkirschen, 1 Pck. Vanillepuddingpulver, 4 Becher Sahne, 2 Pck. Vanillezucker, 1 Teel. Zucker, 3 Blatt Gelatine, Schokoraspeln.

Den Biskuitboden zweimal durchschneiden, die Sauerkirschen abtropfen lassen, den Saft mit dem Puddingpulver andicken und die Kirschen vorsichtig unterheben. Diese auf dem ersten Boden verteilen. Wichtig: Bestreichen Sie nicht den ganzen Boden mit Kirschen, sondern lassen Sie zum Rand etwa 2 cm frei. Dann lässt sich die Torte später besser ausgarnieren. Sahne mit Vanillezucker und Zucker steif schlagen und mit Gelatine nach Vorschrift festigen. Ca. 5-6 Eßl. Sahne auf die Kirschen verteilen und glatt streichen. Die zweite Biskuitscheibe auflegen und mit Sahne bestreichen, dann den dritten Boden auflegen und nochmals mit Sahne bestreichen. Die Torte mit Schokoraspeln bestreuen und mit dem Rest Sahne dicke Tupfer auf die Torte spritzen.

## Fantakuchen

### Rührteig:

1 Tasse Fanta, 1 Tasse Öl, 2 Tassen Zucker, 3 Tassen Mehl, 4 Eier, 1 Pck. Backpulver.

Aus den Zutaten einen Teig rühren, diesen auf ein gefettetes Backblech geben und 20 Minuten bei 180°C abbacken.

### Belag:

4 Dosen Mandarinen, 2 Pk. Tortenguß klar, 4 Eßl. Gelierzucker, 2 Becher Schmand, 3 Becher Sahne.

Mandarinen abtropfen lassen, auf dem Boden verteilen. Tortenguss nach Vorschrift mit Mandarinsaft/ Wasser zubereiten, auf den Mandarinen verteilen. Gelierzucker mit Schmand verrühren und die steif geschlagene Sahne unterheben. Masse auf dem Kuchen verteilen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

## Bunter Blechkuchen

### Rührteig:

250 g Butter, 175 g Zucker, 4 Eier, 300 g Mehl, ½ Pck. Backpulver, 4 Eßl. Milch.

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, diesen auf ein gefettetes Backblech geben und ihn 20 Minuten bei 180 -200°C backen.

### Füllung:

12 Blatt Gelatine. 500 ml Sahne, 1 kg Quark, 150 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker.

Die Gelatine einweichen, anschließend auflösen, mit 2 Eßl. Quark verrühren. Den restlichen Quark und die steif geschlagene Sahne unterheben, die Masse auf den erkalteten Boden streichen und die Quarkmasse 2-3 Stunden kalt stellen.

### Belag:

1 Dose Pfirsiche, 7 Kiwis, 1 Glas Sauerkirschen, 3 Pck. Tortenguss klar.

Pfirsiche in Spalten und Kiwis in Scheiben schneiden. Alles bunt auf der Quarkmasse verteilen. Tortenguss nach Vorschrift mit Pfirsichsaft/ Wasser zubereiten und über den Kuchen verteilen.

## Stachelbeer-/ Kirschtorte

### Rührteig:

100 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eigelb, 150 g Mehl, 2 Teel. Backpulver.

Aus den Zutaten einen Teig rühren, Teig auf 2 Springformen verteilen.

### 4 Eiweiß, 200 g Zucker, 100 g Mandeln:

Eiweiß mit Zucker schaumig schlagen, auf dem Teig verteilen, mit Mandeln bestreuen und beide Böden bei 175°C abbacken.

1 Glas Stachelbeeren oder Sauerkirschen andicken und auf dem ersten Boden verteilen.

500 ml Sahne steif schlagen, auf den Stachelbeeren oder Kirschen verteilen und den zweiten Boden auflegen. Fertig!

